



QUIN POLLASTRE MENJAREU AQUEST NADAL?

Autors: [Raquel Martín-Venegas](#), [Joan Campo-Sabariz](#), [M. Teresa Brufau](#), [Alba Tres](#), [Ruth Ferrer](#) (Grup de recerca LiBiFOOD de la Universitat de Barcelona, www.libifood.com)

Data: Desembre de 2017.

El pollastre forma part de la nostra gastronomia en les Festes de Nadal. Us deixem un petit resum sobre les races autòctones catalanes, per si en voleu gaudir durant les festes de Nadal.

Origen del pollastre

Tots els pollastres del món deriven d'un avantpassat salvatge del sud-est asiàtic, la gallina vermella de la jungla (*Gallus gallus*). La domesticació, l'expansió i la selecció de races han conduït a les varietats que coneixem. A Catalunya, hauria arribat durant l'antiguitat clàssica: els romans van emprar les races gregues per a la carn (eren de gran port però males ponedores) i les races pròpies per a la posta d'ous. La selecció natural i artificial i la introducció de gens provinents d'altres països han anat formant amb els anys uns animals resistents i adaptats al nostre medi que ja considerem autòctons.

A partir del segle XVIII s'inicià a Catalunya la definició i millora de les races autòctones i sorgiren les races següents: catalana del Prat, penedesenca i empordanesa, com les de més anomenada. Als anys 50, la cria de races estrangeres més productives (Leghorn, Rhode Island, New Hampshire, etc.) va causar la regressió de les autòctones, però l'any 1974 es va iniciar la recuperació de la raça del Prat, i l'any 1982, la de les races penedesenca i empordanesa.

Diversitat de races catalanes

La raça del Prat (www.pollastresdelprat.org)

Originada al Baix Llobregat. La gallina és una excel·lent ponedora d'ous (amb la closca de color rosat) i els pollastres són molt aptes per a fer capons de carn molt fina. Galls de cap gros, amb cresta senzilla, més aviat gran, de 5-6 dents; barbes grans i penjants i orelletes obliqües i blanques. Bec llarg i arquejat. Potes de color blau pissarra. La raça té dues varietats: a) *lleonada* (plomes de color ros viu sense arribar a rogenc) i b) *blanca* (plomatge de color blanc).



Actualment, després d'un procés de millora realitzat a l'IRTA, els pollastres arriben a assolir els 2,2 kg (pes mínim requerit per al sacrifici) a les 14 setmanes de vida, tot i que l'edat òptima per gaudir de la carn es troba entre les 15 i les 18 setmanes. La carn és baixa en greixos, molt fibrosa i poc pastosa, i molt més gustosa que la dels pollastres convencionals. La raça del Prat té concedida una Indicació Geogràfica Protegida (IGP) de la Unió Europea amb la denominació "Pollastre i capó del Prat". Aquesta raça respon molt bé als efectes de la castració i els capons es comercialitzen bàsicament per les festes de Nadal (assoleixen els 5 kg de pes als 8 mesos de vida). La carn del capó es distingeix de la del pollastre perquè és més tendra i té un gust més pronunciat. La tendresa es deu a un superior contingut en greix.

La raça penedesenca (www.galldelpenedes.cat)

Les gallines ponen ous amb la closca de color marró-rogenc molt intens coneguts com els ous rogencs de Vilafranca. És una au lleugera de molta vitalitat. Gall de cap ample i una mica allargat. Cresta senzilla, de mida mitjana, amb 5-6 dents. Barbes mitjanes i penjants i orelletes obliqües de color blanc i vora vermella. Bec allargat, una mica corb i fort.

Aquesta raça té quatre varietats: a) *negra* (plomatge i potes completament negres però les plantes blanques); b) *aperdiuada* (pit completament negre amb alguna ploma vermella i subplomó gris); c) *de color blat* (molt semblant a l'aperdiuada però amb subplomó blanc, esperó blanc en comptes de negre i potes de color pissarra clar) i, finalment, d) *barrada* (molt semblant a l'aperdiuada però amb franges clares en tot el cos i potes blanques).



El principal atractiu de la raça penedesenca són els ous foscos però també s'utilitzen per a la producció de carn; en aquest cas, la varietat negra (Penedesenca Negra) és la més rendible atès que pot arribar als 2,2 kg a les 11 setmanes de vida. La carn destaca pel baix contingut en greix, la tendresa i la sucositat. Un altre dels aspectes que el fan únic és que, seguint la pràctica tradicional de la zona, la dieta del Gall del Penedès incorpora granet de raïm, aportant-li unes característiques organolèptiques diferencials respecte d'altres dietes.



Actualment, el producte és emparat per la IGP Gall del Penedès.

La raça empordanesa (www.empordanesa.org)

Originada de gallines de les comarques de l'Empordà, ponedores també d'ous foscos. Raça semipesant (el pollastre pot arribar als 2,5 kg de pes a les 18 setmanes). Galls de cresta senzilla, mitjana i 5-6 dents. Barbes mitjanes i arrodonides i orelletes obliqües i vermelles. Bec curt, una mica corb i vermellós. Potes grogues. Té tres varietats: a) *blanca* (plomatge completament blanc); b) *roja* (plomatge roig lleonat amb negre al coll, a la cua i a les ales i subplumó de color crema) i, c) *rossa* (plomatge ros amb negre, blau o blanc al coll, a la cua i a les ales i subplumó blanc o gris). La raça fa carn de qualitat, fibrosa i de baixa pastositat.



Empordanesa rossa de cua negra (Foto: A. i M. Francesch)

Les races del Prat i empordanesa així com la varietat negre penedesenca són semipesants i són les més aptes per a un programa de millora per a la producció de carn. En canvi, les varietats aperduada, color blat i barrada de la penedesenca que són lleugeres i tenen un consum de pinso més baix, prometen més per a un programa de millora de la producció d'ous.

Referències:

Francesch, A. (1990) Les races de gallines catalanes: del passat cap al futur, *Quaderns Agraris*, 12 : 63-70.

Francesch, A. (2010). *Races autòctones. Races avícoles*. Dossier Tècnic (Ruralcat, Generalitat de Catalunya) 44, agost de 2010.

Podeu trobar aquest article on line a:

<https://libifood.wordpress.com/2017/12/16/quin-pollastre-mejareu-aquest-nadal/>



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

libifood
Lípids i compostos bioactius

INSA

Institut de Recerca en Nutrició
i Seguretat Alimentària